

## **Módulo: Pastelaria Conventual e Pudins**

Carga Horária: 100 horas

### Objetivos

- Confeccionar, sob supervisão, pastelaria conventual e pudins

### Conteúdos

- Processo de fabrico de pastelaria conventual;
- Confeção de massa de ovo e amêndoa;
- Preparação da calda de açúcar;
- O verter sobre os componentes;
- A cozedura;
- Confeção de capas, fios de ovos, lampreias e ovos-moles;
- O moldar;
- Decoração;
- Acabamento;
- Confeção de bolos regionais (por exemplo, bolo de mel, bolo de amêndoa, bolo de alfarroba);
- Confeção de tortas regionais (por exemplo, torta de amêndoa, torta de laranja, torta de alfarroba);
- Confeção de tartes regionais (por exemplo, tarte de amêndoa e gila, tarte de alfarroba, tarte de figo);
- Confeção de pudins (por exemplo pudim ovos, molotof, flan, mimos de Vouzela, quindins);
- Preparação da calda de açúcar;
- O verter sobre os componentes;
- Preparação de formas;
- O tender;

- A cozedura;
- Acabamento;
- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Técnicas de preparação de doces e compotas de fruta;
- Seleção e preparação de matérias-primas;
- Processo de confeção;
- Controlo do processo de confecção;
- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação dos doces e bolos confeccionados;
- Boas práticas de higiene e segurança.